

## Rezept

# Brezenknödelrolle

Ein Rezept von Brezenknödelrolle, am 16.09.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> altbackene Laugenstangen oder -brötchen	<b>¼ l</b> Milch
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>2 EL</b> Butter
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	Salz
<b>3</b> Eier	<b>1 - 2 TL</b> Brotgewürz
Pfeffer	<b>3 EL</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die Laugenstangen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen und über die Brotwürfel träufeln. Mit den Händen locker mischen und zugedeckt ca. 20 Min. ziehen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin in 5 - 10 Min. weich dünsten. Die Petersilie hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Mischung etwas abkühlen lassen.
3. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Eier leicht verquirlen und mit der Zwiebelmischung, Brotgewürz und 1 TL Salz zum Brot geben. Zuerst mit dem Kochlöffel, dann mit den Händen gut durchmischen und dabei leicht zusammendrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Einen Bogen Alufolie (ca. 40 x 50 cm) im unteren Drittel mit der übrigen Butter bestreichen. Den Knödelteig darauf zu einer Rolle formen, dabei seitlich jeweils ca. 15 cm frei lassen. Folie aufrollen, die Seiten zudrehen und nach oben einschlagen.
5. Die Rolle ins kochende Wasser legen und halb zugedeckt in ca. 30 Min. gar köcheln lassen. Herausheben, die Enden abschneiden und den Knödel auswickeln. In Scheiben schneiden und zu Tomatengemüse, Braten, Gulasch oder Pilzsauce servieren.